

山口市有機農業

「山口市有機農業推進協議会」の平成 30 年度総会を開催しました

平成 30 年 7 月 21 日(土) 午後 2 時から、山口市宮野地域交流センターにおいて、「山口市有機農業推進協議会・平成 30 年度総会」を開催した。その概要を報告します。

殺人的な猛暑にも関わらず、役員を含め 21 名の出席がありました。まず神田会長から挨拶があり、平成 30 年度総会の開催が遅れたことへのお詫び、今後は例年 7 月か 8 月に総会を開催することになることへの了解のお願い、「有機農業者の実態調査」の結果についての大まかな報告、産消提携部会で産直提携の仕組みについて検討したい、入会のご案内のリーフレットの活用をお願いなどがありました。その後、規約の規定により、神田会長を議長に選出し、議事録署名人として副会長の原田正暁さんと委員の原田由美子さんを選出しました。

早速、「議案第 1 号 平成 29 年度事業報告について」の議事に入りました。事務局より、平成 29 年度の実施事業について次のような説明を行った。平成 30 年 3 月 22 日に開催した「有機農業と有機 JAS 制度を知る勉強会」では、22 名の参加を得ることができました。平成 30 年 4 月 1 日(日)開催の「有機農業技術交流会『ボカシ肥づくり』」では 24 名の参加がありました(新年度に入ってから開催であ

ったが、準備等旧年度で行ったということで平成 29 年度事業としました)。そのほか平成 29 年度事業として、設立総会、記念講演会、役員会、会誌の発行を挙げました。さらに平成 29・30 年度事業としての「有機農業者の実態調査」についても説明を行いました。面倒な調査にも関わらず 33 名の方にご協力いただきました。質疑を求めたが、特に質疑はなく、出席者全員の賛成により議案第 1 号は承認されました。

続いて「議案第 2 号 平成 30 年度事業計画(案)について」の議事に入りました。事務局より、平成 30 年度事業計画(案)について、産直提携の検討、「おいでませマルシェ」への出店、地域ごとの小さな販売拠点の確保などの事業について説明を行いました。質疑を求めましたが、特に意見等はなく、出席者全員の賛成により議案第 2 号は承認されました。

最後に、「その他」として事務局から、次年度は役員改定の年度となるが、次の総会まで現役員で対応することになる旨説明し、了解を得ました。14 時 25 分、平成 30 年度総会を無事終了しました。

休憩のあとは、報告会を開催しました。有用な話が聞けたと感じましたので、次頁以降、関連資料を掲載しています。

【文責：東孝次】

報告会

報告会では、「消費者側の声を聞く」ということで、大殿で「人と地球が喜ぶ暮らし わっか屋」店主の角(かく)麻衣子さんにお話していただきました。続いて「各地域の生産者による報告」ということで、伊籐繁樹さん(阿東)、原田正暁さん(小鯖)、中原裕孝さん(吉敷)、原田由美子さん(嘉川)にお話していただきました。その際、配付された資料などを掲載させていただきます。ぜひご一読くださるようお願いします。

まず「わっか屋」店主の角麻衣子さんの「有機農業に関わる私の役目と経験」と題する資料です。

●人と地球が喜ぶ暮らし わっか屋とは

地域の有機農家さんや自然農の農家さんの農産物(野菜、米、卵、加工品)、天然酵母パン、昔ながらの方法で作られた調味料、身体と自然にやさしい生活雑貨、オーナーの作る木の器、手仕事や、フェアトレードの衣類などを扱っています。

昔は商店街だったという石州街道沿いにある、土間があり畳のある古民家の、7坪くらいのスペースをお店にしています。

人と人、人と自然とがつながって、ありがとうや喜びが循環していくような「わっか」を大切にしたい、生活のお店です。 9月で10周年を迎えます。



●わっか屋の大切にしていること

- ・ただ「売る」だけではなく、「伝える」ということを大切にしています。
- ・お店の商品にも、お客さんにも、目と心が行き届くことを大切にしています。

●お店として、感じてきたこと

- ・わっか屋のような小さなお店は、少量多品種の生産者さんのものでないと、販売が難しい。一種類をたくさん、だと売れ残ってしまう。
- ・環境負荷を考えて、量り売りも経験してみたけれど、袋に入っていないと、すぐしなしなになって売り物にならなくなる…。お客さんは、見た目を重視する。
- ・季節の野菜セットを定期的に購入してくださるお客さんも募っている。農家さんが量を出荷でき、野菜を廃棄しないで、必要な方の元へと届けられることにつながっていると思う。わっか屋の役目は、「伝える」こと。美味しさ、安心、かわいさ、使い方、など…。
- ・自分も野菜を育ててみた。…楽しさや喜びもあったけど、簡単ではないことを痛感した！たくさん失敗を通して、私の役割は、育てることではなくて、「伝えること」だと、感じた。農家さんへの尊敬を込めて、お客さんに伝え、届けたいと思っている。
- ・ブログ…「わっか屋日記」というブログをしている。入荷情報や、美味しさ、食べ方、使い方、日々の生活のことなどを書いている。お客様からの反応が大きい。発信し続けることが大切。

●わっか屋の今後の課題

おしゃれに、かつ、大切なことを伝えていく。環境、健康、生物、遺伝子組み換え、種のことなど。活動している人たちをつなげていく。

●消費者の方の望んでいること

- ・安心なもの、新鮮なもの、美味しいもの
- ・価格が高すぎても買えない
- ・見た目も大切
- ・楽しさ…彩り、たくさんの種類、選べる楽しみ、食卓に上るイメージ、食べ方
- ・加工品、喜ばれる

●農家さんへのメッセージ

私が、意識を持ち始めてから、この20年くらいの間に、世間の人々の、フェアトレードや、オーガニックへの意識はどんどん高まってきています。

オーガニック、ローカル、という言葉は、これからを生きる若者の中で今、大きなキーワードになって来ているように感じます。

各地でファーマーズマーケットも盛んになり、農家さんが直接消費者の方々と対話する機会も増えるのではないかと思います。消費者としては、安心や、美味しさ、プラス、楽しさを感じられたらより、お客さんの幅が広がるのではないかと思います。

農家さんのお仕事は、私たちの生命を支える一番大切なお仕事だと思います。

暑い日も、寒い日も、ありがとうございます！

これからも、私たちにできる形で、農家さんの応援をしていきたいと思っています。

続いて阿東・篠目の伊藤繁樹さんの「有機の山田錦でお酒を作る」と題する資料です。

私の集落に「氏原大作」という文学者がいました。没後61年その生家も氏原大作も年月により人の記憶から忘れ去られようとしています。

氏原大作とは阿東に生まれ阿東を愛し阿東に尽くした文学者であり、その作品は映画化され当時一世を風靡した時もありました。私は昨年、氏原大作顕彰会を立ち上げ、阿東の各地で「氏原大作を語る会」を開催してきました。当時の氏原を知る人達に話を聞くと、お酒にまつわるエピソードが多くその人柄が見えてくるようでした。顕彰活動をする中で「氏原大作」という銘柄のお酒を作ってみたくなり、コーディネーターの力を借りながら交渉し、山口市の金光酒造に造ってもらえることになりました。そこで無謀にも有機で5反の山田錦を作りだし、エコ100でなんとか600^{kg}の山田錦を収穫することができました。今年の9月に発売予定です(1升ビンで150本 4合瓶で700本)。

私が有機による農業を始めて11年目になりますが、少しずつ継続して取り組んでいます。米作りに関しては何の知識もなく始めたので、化学肥料や農薬を使わない不安はあまりありませんでした。むしろ雑草や生き物のいない田んぼで「食べる物」を作ることに違和感がありました。有機の事を知る中で自然のバランス・環境のバランスという事を感じるようになりました。自然の中で生きる物のほとんどが絶妙なバランスを保とうとしている、そのバランスを大きく壊さず少しだけ作物の手助けをする、そんな気持ちで取り組んでいる退職帰農有機農家です。

私にとって有機農法は私の生き方であり、氏原大作も地域活性化の為のわたしの生き方です。昔のやり方(有機)で作った米のお酒は、お酒にとっても氏原大作を顕彰していく上でも相乗効果になるものと信じています。

続いて小鯖の原田正暁さんの「おさば有機農業研究会報告会」と題する資料です。

1. おさば有機農業研究会の発足経過

30年前自宅の前で朝市を数人の農家で開設

10年前ローソンの一角で「ふるさと出会い市」を開設(現出荷者30名)

平成27年山口市有機農業推進協準備会設立および環境保全型農業直支交付金制度の施行に伴い、おさば有機農業研究会を7会員(現12会員)で設立

2. 構成員

環境保全型農業に興味のある専業農家、元教員、主婦、運転手、社会福祉法人、年金生活者、無職で農地の後継者等

3. 生産活動

ほ場面積 水田 2.5ha 畑 1ha

堆肥はヌカと豆腐ガラ・モミガラでボカシ肥料を作り、甘い農産物として売込む

米の品種 ひとめぼれ一部コシヒカリ

特産品 「自然薯」

4. 販売活動

米と旬の野菜は「ふるさと出会い市」や野菜は地元の学校給食へ出荷

米と自然薯はエコ100を取得し、通信販売や近隣の道の駅で出張販売

5. 今後の課題

農産物の生産は10年前と比べ生産者の高齢化や助成制度の廃止等により減少傾向で耕作放棄地も

増えており、これに歯止めをかけたい。

最近食の乱れから健康志向に興味のある消費者や有機農業をやってみたいという市民が増えていることも事実である。このため、あらゆる個人・団体と連携し組織化し、前へ進めて行くことが重要である。

続いて吉敷の中原裕孝さんの「私の農業の歩みと近況報告」と題する資料です。

私は元々農家の生まれで、親が残してくれた僅かな土地と近所の遊休地を借り野菜を作っております。馬鈴薯 カボチャ 大生姜 海老芋 人参 大根 かぶ キャベツ レタス 米など約 25 種類程度の野菜を栽培しています。

例えば、馬鈴薯は味の良いメークインを 10~14 ㍍の畑で栽培をし、約 2,600 kg 前後の量を収穫しています。消費者の方からは、何か、ほかの方のとは少し違うね。とお声を頂きます。また、カボチャについては、ここ山口では「くりまさる」が有名ですが、私は「くりりん」という品種を栽培しております。ホクホク感や甘みが強く美味しさがハッキリわかる美味しいカボチャだと思います。そして海老芋は唐の芋を特殊栽培することでこの芋ができます。上品な甘みと滑らかな舌ざわり感は好評をいただいております。

そして、特に手がかかるのがキャベツなど葉物野菜です。青虫などの、害虫対策に苦勞をしています。普通であれば農薬で防除できるわけですが、私はピンセットと手で虫取りをしています。大変な作業ですが耐えながら頑張っています。それからもう一つの苦勞が草対策です。堆肥でマルチをしたり、ビニールマルチをしたり、機械で除草をしています。技術的には今一歩かもしれません。除草をしなければ良い野菜が育ちません。害虫や草と闘いながら土づくりに力を入れています。良い土づくりが美味しい野菜を作る基本だと思っております。安全で美味しい野菜は消費者と生産者の結びつきを強くまた、コミュニケーションを高めてくれるものと思っております。

私が、化学肥料や農薬を使わない野菜の栽培を意識し始めたきっかけは孫の離乳食が始まった時です。より安全で、より安心でき、より美味しいものを食べさせたい、との思いで有機農業を目指すようになりました。今は地区で野菜生産グループの結成を目指してボチボチ頑張っています。元々サラリーマンをしていましたが早めに辞め、建築工事関係と農業を始めました。農業はなかなか面白い仕事だと思っております。有難う御座いました

最後は、嘉川の前田由美子さんの「安心、安全な野菜を届けるためにー 有機産直野菜生産者グループ（現在 5 名）の活動について ー」と題する資料です。

○有機産直野菜生産者グループ

- ・ コープ宇部店に農薬を使用しない野菜を提供
- ・ 30 年以上続けている

○現在の取組

- ・ 農薬を使用しない種苗の購入。やむを得ず苗のとき使用されている場合はシールに農薬回数を表示。定植後は一切使用しない
- ・ 有機肥料での土づくり
- ・ 除草対策（手作業、マルチ、すき込みマルチ）
- ・ 病虫害対策（被覆資材、JAS 認定の忌避剤）

○今後の課題

- ・ 後継者不足
- ・ 温暖化による気候の悪化
- ・ 価格の競争

○今後の展望

- ・ SNS を利用した活動のアピール



「有機栽培圃場・現地研修会」を開催

山口市有機農業推進協議会（山口市有機協）では8月11日（土）有機農業生産者の圃場3ヶ所で栽培技術の現地研修会を開いた。有機農業の生産技術の向上を目指す生産者ら9名が参加、猛暑の中それぞれ特長のある生産現場で園主の説明を熱心に聞き入った。

平川地区の大規模農園を経営する「なかむら自然農園」ではキャベツ、セロリ一、ナスの栽培技術と秋野菜の植付けに向けハクサイの元肥について説明をうけた。

連作障害の防止で5年間隔の輪作栽培、猛暑での栽培では白マルチで地温を保つことの大切さを学んだ。

吉敷の「中尾農園」では「合鴨農法」で水稲1.8haを栽培。街中で面積拡大はあまりできないが、今年は10俵/10aを目指している。定年後合鴨に接し、生きがいや農業の楽しさを学んだとのこと。

「共働農場へいわ園」では小田園主よりは稲作除草はいろいろ研究し、結局ジャンボタニシ^(注)除草にたどり着いた。自然養鶏では小動物の被害もあるが米ヌカ、豆腐ガラ、魚粉等自家製の餌で飼育した卵は人気がある。また悪臭のない糞で良質な鶏糞肥料が発生するので、農家のみなさんには堆肥で使ってほしいと呼びかけている。

山口市有機協生産部会では今後も生産技術の研修を進め、生産拡大に繋げたい。

（注）：ジャンボタニシは、有機農業に有用だという見解もありますが、市の方では以前から有害として駆除のための補助金を出しています。外来種でもあり、その評価にはもっと時間が必要と考えられます。

【文責：原田正暁】



山口市有機協 “おいでませマルシェ” へ出店

8月5日（日）毎月第一日曜に山口市中央公園内で開催されている「おいでませマルシェ」に山口市有機協の会員らが、無農薬・無化学肥料で育てた農産物の販売を通じ消費者らにPRした。

なかむら自然農園やおさば有機研の生産者ら5人が参加、スイカ、ナス、キュウリ等旬の野菜を販売。有機肥料を使った栽培技術や調理方法の丁寧な説明に消費者は納得しながら買い求めていた。

30代女性の消費者は「有機野菜は子供の体をつくるのに大切、生産者の個性のある野菜の中から選んでいる」と話していた。

最初から出店する「なかむら自然農園」園主の中村進卓氏は有機栽培農家の出店は自分だけで当初来場者は100人程度であったが最近ではリピーターも増えイベントでは1000人の来客もあるという。



「おいでませマルシェ」ではほかにもコーヒーや加工品、地域の特産品等約20店舗が出店。山口市有機協では毎月一回の開店日に多くの有機農業者の参加や有機野菜を求められる消費者の来場を呼び掛けている。

【文責：原田正暁】



朗報

有機肥料を必要とされている方へ

有機肥料を必要とされている方へ、小田ひろしさんより次の申し出がありました。より詳しい情報をお知りになりたい方は、小田さん(携帯：090-8360-8805)までお問い合わせください。

- ・取りに来られるのであれば、発酵した鶏糞を無料で差し上げる
- ・魚のアラからつくる魚粉を有料で販売する(価格は要相談)
- ・鶏の自然養鶏(平飼い)の手伝いをしてくれる方を募集している

野菜の有機栽培でお困りの方へ（既報）

野菜の有機栽培でお困りの方へ、中村進卓さんより次の申し出がありました。野菜の有機栽培の研修については、「なかむら自然農園」の中村さんが対応して下さるそうです。研修を受けたい方は、中村さん (TEL:083-921-2751、携帯:090-4806-1234) へご連絡ください。

ジャンボタニシがやってきた

お米農家の中澤健司（中澤美樹）さんをお願いして原稿を寄せていただきました。

我が家は海に面した佐山地区にある21町歩の田んぼで、約8町歩の無農薬、無化学肥料栽培をしています。残りの13町歩は減・減栽培です。妻の美樹が20才代前半に祖父から引き継いだ米と麦の経営に、ここ10年ほどかけて無農薬の分を増やしてきました。僕は他所から来て8年目です。

有機農業に対する思いや経緯については、9月末に発売の地域情報誌「トライアングル」にわかりやすくまとめていただきましたので、ここではジャンボタニシのことを書こうと思います。

田んぼの雑草に対しては、代掻きの時に米ヌカを逆に300kg入れ、田植え後は除草機をかけるようにしました。刈払機のエンジンでカゴ車が3つ高速で回転する除草機を、田植え機の後ろ（植付部を取払って）に付けました。椅子に座って頑張れば1日1町歩はこなせます。収量はまだ4俵に届いていませんが、いまは子育てのほうが優先で、収量を追うことはあまり考えていません。

一方で今年は、植えてから何もしていないのに5俵近く穫れそうな田んぼがあります。名田島、二島ではお馴染みのジャンボタニシが我が家の一部の田んぼに来てくださり、除草剤を使うよりも綺麗な田んぼにしてくださいました。3～4年前から水路にピンクの卵を見かけるようになり、その後順調に増え、昨年は何平米かイネも草も無い、のっぺらぼうの場所が出来、今年はその田をポット苗の無農薬に切り替えてみたわけです。

ジャンボタニシは通称で、本名はスクミリンゴガイ、「要注意外来生物」だそうです。我が家の田んぼに限れば救世主のような存在ですが、畦を隔てて隣の田では、おそらく憎き存在で、ゆくゆくはスクミノンという神経剤で殺すようになるのだと思います。通常の細くてヒョロヒョロの苗だと、タニシの格好のえじきとなり、植えた苗が無くなってしまいますから、田植え後に田を干してタニシの動きを封じるか、神経剤で他の生き物ともどもゴソッと殺すか、、、そんなことが周囲で起こるとなると、「来ないでほしい」という思いのほうが強いです。

田んぼには地味な生き物がたくさんいます。1cmにも満たないような小さな黒い巻き貝などは数えられないほどいます。おそらく同じ貝類なのでスクミノンで多くが死ぬでしょうし、それを捕食する動物が、神経剤を含んだ生物をたくさん食べれば、健康体というわけにはいかないでしょう。ですから、できれば、分布は拡大しないで欲しいです。

韓国ではジャンボタニシを人工的に増殖して雑草を食べていただいている、、、とも聞きます。根絶はできない相手だと思しますので、排除でなく活用へもっていければいいなと思います。



「Wikipedia」より

事務局からのお知らせです

メール配信 始めています！

会員申込時にEメールのアドレスをご記入いただいた会員の皆さんを対象に、経費の節減、事務処理の簡素化、情報の迅速化のためのメール配信へのご協力をお願いしました。その結果、ほぼ3分の1に当たる34名の会員の方から承諾を受けることができました。そこで9月13日開催の役員会に、依頼状況の結果を報告した上で、了解された会員に対しては、メールのみによるお知らせとしたい、さらに役員会のまとめについてもメール配信させてほしい旨要請しました。協議の結果、3分の1程度の会員のみへの情報提供とはなるが、やむを得ないということで了解されました。早速、第9回役員会のまとめを送信させていただきました。

メール配信は、**経費の節減、事務処理の簡素化、情報の迅速化**のために不可欠だと考えています。メールをお使いの方の登録をお願いします。より一層のご協力、ご支援を賜りますよう、引き続きよろしくをお願いします。

募集しています！

2019・2020年度の役員の募集

2019・2020年度の役員を募集しています。折角、設立した協議会です。多くの皆様のご尽力、ご協力で盛り立ててまいりましょう。多くの皆様からの**自薦・他薦**をお待ちしています。

あなたも 山口市有機協として参加する“おいでませマルシェ”に出店してみませんか。「おいでませマルシェ」は下記のような要領で開催されています。

- 会場は中央公園（中園町）
- 毎月第一日曜日に開催される
- 午前8時～9時で準備をし、9時～15時販売、15時からは後片付け
- 有機で栽培されているものだけでなく、慣行農法で栽培されたものや手芸品、飲食料もある
- 必要経費として1テント（2.5m×2.5m）当たり1,000円が必要
- 出店者で準備し、後片付けをする
- 複数人で参加することも可能

原稿・意見・感想等を募集中

皆さんからの原稿や意見・感想などを募集しています。奮って事務局までお寄せください。皆さんで充実した内容にしてまいりましょう！

山口市有機農業推進協議会

【事務局】

山口市農林政策課 TEL:083-934-2817 FAX:083-934-2651 E-mail:n-seisaku@city.yamaguchi.lg.jp